

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«ИРКУТСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Структурное подразделение «Институт заочно-вечернего обучения»

УТВЕРЖДЕНА:
на заседании кафедры
Протокол №16 от г.

Рабочая программа практики

«УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА: ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА»

Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология переработки пищевого растительного сырья

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: заочная

Документ подписан простой электронной
подписью
Составитель программы:
Дата подписания: 2025-05-30

Документ подписан простой электронной
подписью
:
Дата подписания: 2025-05-30

Год набора – 2025

Иркутск, г.

1 Вид практики, тип, способ и формы её поведения

Вид практики – Учебная практика

Тип практики – Учебная практика: ознакомительная практика

Способ проведения – Стационарная, Выездная

Форма проведения –

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

2.1 Вид и тип практики обеспечивает формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения

Код, наименование компетенции	Код индикатора компетенции
ОПК ОС-1 Способность решать задачи профессиональной деятельности на основе применения знаний математических, естественных и технических наук	ОПК ОС-1.8

2.2 В результате прохождения практики у обучающихся должны быть сформированы

Код индикатора	Содержание индикатора	Результаты обучения при прохождении практики
ОПК ОС-1.8	Способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, математики и неорганической химии	Опыт профессиональной деятельности: Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности; основные явления и законы термодинамики; основные закономерности переноса тепла и массы; основные этапы качественного и количественного химического анализа; теоретические основы и принципы химических и физико-химических методов анализа. Уметь: применять современное физическое оборудование и приборы при решении практических задач; выполнять теплотехнические расчеты теплообменных устройств, грамотно пользоваться каталогами и справочниками при выборе теплотехнического оборудования и квалифицированно его эксплуатировать. Владеть: основными методами расчёта и выбора теплотехнического

		оборудования; основными приёмами и методиками проведения химического и физико-химического анализа веществ; основными методами анализа биохимических соединений.
--	--	---

3 Место практики в структуре ООП, её объём и продолжительность

Форма обучения	Период проведения (курс/семестр)	Объём практики (ЗЕТ)	Продолжительность практики (количество недель/ академических часов <i>(один академический час соответствует 45 минутам астрономического часа))</i>	Форма промежуточной аттестации
заочная	1 курс / 2 семестр	3	2 недели / 108 часов	Зачет

4 Содержание практики

Содержание этапов приведено в таблице ниже:

№ п/п	Этап	Содержание работ
1	Подготовительный этап	Знакомство с планом и задачами проведения практики, нормативной документацией, организационной структурой места проведения практики
2	Прохождение практики на хлебопекарных, кондитерских и макаронных фабриках. Предприятиях по производству пива, розливу минеральных вод и безалкогольных напитков	Руководитель практики от предприятия знакомит студентов с территорией фабрики, расположением основных и вспомогательных цехов, дает характеристику каждому цеху, сообщает основные сведения о фабрике: производственную мощность, ассортимент выпускаемой продукции, источники снабжения сырьем, водой, всеми видами энергии, режим работы, количество рабочих и работающих, структура административно-технического и хозяйственного управления.
3	Защита отчета по практике	Круглый стол, презентация

5 Форма отчетности по практике

По результатам прохождения практики обучающийся должен предоставить:

- Дневник прохождения практики;
- Отчет о прохождении практики;
- Характеристика;

Требования к содержанию и оформлению отчета о прохождении практики, учитывая специфику направления подготовки:

Отчет должен содержать исчерпывающий материал по следующим разделам (для всех предприятий):

1. характеристика предприятия (история развития, мощность, ассортимент, области сбыта продукции, возможности и направление развития предприятия);
2. принципиальная технологическая схема производства и ее описание;
3. основное и вспомогательное оборудование производства;
4. характеристика сырья (транспортировка, предварительная подготовка, особенности подачи в аппараты), полуфабрикатов, конечной продукции (контроль качества, особенности отвода продукции).

Отчет по учебной практике оформляется в соответствии с действующим СТО ИРНТУ . Он должен быть проверен и подписан руководителем практики, который также дает письменный отзыв и оценивает работу студента.

Структурными элементами отчета являются: титульный лист, содержание, обозначения и сокращения, введение, основная часть, заключение, список использованных источников, приложения.

Содержание должно включать введение, обозначения и сокращения, наименования всех разделов, подразделов, заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц.

На титульном листе и приложениях номера страниц не проставляются. В введение обычно включается информация, касающаяся общей характеристики предприятия(ий): мощность, время строительства, направление развития предприятия и т.п.

В основную часть вносится вся собранная в процессе прохождения практики технологическая информация в том порядке, в каком указано для учебной практики.

Информацию следует приводить по возможности кратко, преимущественно в форме таблиц, иллюстраций (чертежи, эскизы и др.) с приложением кратких текстовых пояснений. В текст отчета вносят ссылки на использованные источники.

Таблицы и иллюстрации должны иметь сквозную нумерацию, на них обязательно должны быть ссылки в отчете. Располагают их непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

Чертежи, графики и таблицы должны соответствовать требованиям ЕСКД.

В заключение входит: выводы по результатам прохождения практики; оценка полноты выполнения поставленных задач.

В приложения включаются материалы, которые по каким-либо причинам не могут быть внесены в основную часть.

6 Оценочные материалы по практике

6.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля

В качестве оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости используется дневник прохождения практики и характеристика.

6.2 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

6.2.1 Критерии и средства (методы) оценивания индикаторов достижения компетенции в рамках промежуточной аттестации

Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Средства (методы) оценивания промежуточной аттестации
ОПК ОС-1.8	Демонстрирует способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов аналитической и органической химии.	Защита отчета по практике .

6.2.2 Типовые оценочные средства промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация – зачет

Типовые оценочные средства: отчет по практике

6.2.3 Описание процедуры зачета

Зачет проводится в форме .

защита отчета

6.2.4 Критерии оценивания

Зачтено	Не зачтено
наличие твердых и достаточно полных знаний пройденного материала на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, незначительные ошибки при освещении заданных вопросов, уверенно исправляемые после дополнительных вопросов, правильные действия по применению знаний на практике	наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы

7 Основная учебная литература

1. Технологии пищевых производств : учеб. для вузов по специальностям "Машины и аппараты пищевых пр-в"... / А. П. Нечаев [и др.]; под общ. ред. А. П. Нечаева, 2007. - 766.

2. Драгилев Абрам Иосифович. Технология кондитерских изделий : учеб. для образоват. учреждений сред. проф. образования, по специальности 2702 "Хлебопекар., макарон. и кондит. пр-во" / А. И. Драгилев, И. С. Лурье, 2003. - 428.

3. Цыганова Т. Б. Технология хлебопекарного производства : учебник [для нач. проф. образования] / Т. Б. Цыганова, 2001. - 428.

4. Тихомиров В. Г. Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производств : учеб. для сред. спец. учеб. заведений по специальности 2704 "Технология бродил. пр-в и виноделие" / В. Г. Тихомиров, 2007. - 460.

8 Дополнительная учебная и справочная литература

1. Скуратовская Ольга Дмитриевна. Контроль качества продукции физико-химическими методами : [Практ. рук.]. 3. Сахар и сахарные кондитерские изделия / О. Д. Скуратовская, 2001. - 121.

9 Ресурсы сети Интернет

1. <http://library.istu.edu/>
2. <https://e.lanbook.com/>

10 Профессиональные базы данных

1. <http://new.fips.ru/>
2. <http://www1.fips.ru/>

11 Перечень информационных технологий, лицензионных и свободно распространяемых специализированных программных средств, информационных справочных систем

1. Microsoft Windows (XP Prof + Vista Bussines) rus VLK поставка 08_2007
2. Microsoft Office 2003 VLK (поставки 2007 и 2008)

12 Материально-техническое обеспечение практики

1. 312307 Колориметр КФК-2
2. 13394 Потенциометр Р-307
3. рефрактометр ИРФ-471
4. 310299 Ультратермостат ИТИ 4-84
5. Весы лабораторные ЕК300i
6. Иономер И-160МИ
7. Аквадистиллятор эл АЭ 10-МО